



PIZZA TACO

par le Chef David Cocker

UTILISE : BŒUF HACHÉ MAIGRE ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 30 minutes

Portions : 4-6

INGRÉDIENTS

14 oz (400 g) de pâte à pizza
1 lb (454 g) de bœuf haché maigre entièrement cuit de Reuven (code de produit B03737)
2 c. à table (30 mL) d'assaisonnement pour tacos
1/3 tasse (85 mL) d'eau
15 oz (440 mL) de haricots frits
1/4 tasse (60 mL) de salsa
1 tasse (250 mL) de fromage cheddar râpé (ou mélange de fromages mexicains)
1/4 tasse (60 mL) d'olives tranchées
1/4 tasse (60 mL) de tomates, coupées en dés
1 oignon vert, tranché
1/4 tasse (60 mL) de crème sure

PRÉPARATION

Laisser reposer la pâte à pizza à température ambiante pendant environ 20 minutes.

Pendant que la pâte repose, faire revenir légèrement le bœuf haché maigre entièrement cuit de Reuven dans une poêle réchauffée à feu moyen, puis ajouter l'assaisonnement pour tacos et l'eau.

Faire cuire pendant 5 minutes jusqu'à ce que presque tout le liquide ait réduit. Réserver.

Préchauffer le four à 260° C (500° F) avec une pierre à pizza. Presser ou rouler la pâte sur une plaque à pizza de 12 pouces.

Cuire au four pendant 8 minutes. Retirer du four. Dans un petit bol, mélanger les haricots frits et la salsa, puis étendre en une fine couche sur la croûte de pizza.

Parsemer de viande de taco, de fromage et d'olives. Faire cuire pendant environ 5 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu. Retirer du four et garnir de tomates, d'oignons verts et de crème sure.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.